

agaSAAT zeigt Kern-Kompetenz auf der südback 2013

Neukirchen-Vluyn – Auch in diesem Jahr nimmt die agaSAAT GmbH als Aussteller an der Südback in Stuttgart teil. Das interessierte Publikum hat vom 19. bis 22. Oktober die Möglichkeit, den Saatenspezialisten sowie dessen Leistungen und Produkte näher kennen zu lernen. Auf der südback werden neben den Backtrends für die kommende Saison auch alles rund um Rohstoffe und Zutaten präsentiert. agaSAAT GmbH stellt sein umfangreiches agaSAAT Körnersortiment in Halle 1 an Stand B 29 vor.

Neben dem agaDAMPFMOHN®, mit dem das Unternehmen das Backen mit Mohn revolutioniert hat, stehen auch die Back-, Keim- und Gewürzsaaten des Unternehmens im Fokus der Messetage. Die agaSAAT Saaten stammen aus eigenem Anbau oder werden von langjährig zertifizierten Handelspartnern aus der ganzen Welt bezogen. „Denn Saaten gedeihen am besten dort, wo sie ihren Ursprung haben“, so agaSAAT Geschäftsführer Werner Arts.

Sorgfältig ausgewählte Lieferbetriebe transportieren die auserlesenen Saaten in die Firmenzentrale nach Neukirchen-Vluyn, wo sie nach einer gründlichen Eingangskontrolle, aufbereitet und weiter verarbeitet werden. In der modernen Mischanlage können neben den agaSAAT Backmischungen auch individuelle Mischungen, je nach Kundenwunsch, zusammengestellt werden. Das agaSAAT Körnersortiment ist in konventioneller sowie in Bio-Qualität erhältlich.

(187 Wörter, 1.378 Zeichen)



Kürbiskerne einmal anders: Die Bio-KÜRBISKERNE eignen sich hervorragend für das Backen von leckeren Kürbiskernecken – das ideale Gepäck für die vorwinterlichen Herbsttage.

Zum Unternehmen:

Seit nunmehr zwei Jahrzehnten handelt die agaSAAT GmbH mit Back-, Gewürz- und Keimsaaten aus aller Welt in Bio- und konventioneller Qualität. Aufgrund ihres konsequenten Qualitätsmanagements ist agaSAAT der erste und bislang einzige Lieferant von Backsaaten, der nach dem International Food Standard (IFS) im gehobenen Niveau zertifiziert ist. Somit erfüllt agaSAAT den höchsten Standard in der Lebensmittelindustrie. Seit mehr als 15 Jahren erhält das Unternehmen außerdem jährlich das BIO-Siegel nach EG-Öko-Verordnung.